

TEMPORARY

MENU RESTAURANT

BRUNCH

09:30 - 11:30

MITTAG • PRANZO • LUNCH

11:30 - 14:45

ABEND • CENA • DINNER

18:00 - 21:45



PIZZERIA

BAR & GELATO

 A causa di una momentanea riorganizzazione in cucina, il nostro menù è stato temporaneamente ridotto.

Abbiamo selezionato con cura alcuni dei nostri piatti più amati per garantire qualità e tempi di attesa più brevi.

Grazie per la vostra pazienza e il continuo supporto.

 Aufgrund einer vorübergehenden Umstrukturierung in unserer Küche wurde unsere Speisekarte vorübergehend verkleinert.

Wir haben eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte getroffen, um Qualität und kürzere Wartezeiten zu gewährleisten.

Vielen Dank für Ihre Geduld und Ihre anhaltende Unterstützung.

 Due to a temporary reorganization in our kitchen, our menu has been temporarily reduced. We have carefully selected some of our most loved dishes to ensure quality and shorter waiting times.

Thank you for your patience and continued support.

Alpin Roof



Seit 1973 ist die Bar Flora in Völs am Schlern ein historischer Treffpunkt, der sich entwickelt hat, ohne dabei Traditionen zu vernachlässigen. Neben innovativen Entwicklungen zu einem Restaurant|Pizzeria bietet sie atemberaubende Ausblicke auf die Seiser Alm und authentische Alpengeschmäcke.

Dal 1973, il Bar Flora a Fiè allo Sciliar è un punto di incontro storico che si è trasformato in un ristorante | pizzeria, mantenendo le tradizioni pur abbracciando le innovazioni. Offre viste mozzafiato sotto l'Alpe di Siusi e sapori autentici delle Alpi.

Since 1973, Bar Flora in Fiè allo Sciliar has been a historic meeting point that evolved into a restaurant | pizzeria, preserving traditions while embracing innovations. It offers breathtaking views beneath the Alpe di Siusi and authentic Alpine flavors.

The meat fridge

Exzellenz auf Ihrem Tisch

Wollen Sie das Beste? Lassen Sie sich von unseren Kellnern bei der Auswahl des Fleisches beraten!

L'eccellenza sulla tua tavola

Vuoi il meglio? Lasciati guidare dai nostri camerieri nella scelta delle carni!

Excellence on your table

Looking for the best? Allow our expert waiters to guide you in selecting the finest meats!



Unsere Fleischauswahl Le nostre scelte di carni Our meat selections

South Tyrol



Geschmacksintensität
Intensità del gusto
Flavor intensity



Marmorierungsgrad
Grado di Marezzatura
Marbling Grade



Fütterungsmethode
Metodo di alimentazione
Feeding Method



Zartheit
Tenerenza
Tenderness



Mager, schmackhaft, aus nachhaltiger Berglandwirtschaft in Südtirol.
Magra, saporita, proveniente da allevamenti montani sostenibili dell'Alto Adige.
Lean, flavorful, from sustainable mountain farming in South Tyrol.

Uruguay



Geschmacksintensität
Intensità del gusto
Flavor intensity



Marmorierungsgrad
Grado di Marezzatura
Marbling Grade



Fütterungsmethode
Metodo di alimentazione
Feeding Method



Zartheit
Tenerenza
Tenderness



Mit hauptsächlich Weizen gefüttert, reich an Geschmack, außergewöhnlich zart, hohe Qualität.
Nutrita al pascolo con principalmente grano, ricca di sapore, eccezionalmente tenera, elevata qualità.
Primarily grain-fed, rich in flavor, exceptionally tender, high quality.

Italy



Geschmacksintensität
Intensità del gusto
Flavor intensity



Marmorierungsgrad
Grado di Marezzatura
Marbling Grade



Fütterungsmethode
Metodo di alimentazione
Feeding Method



Zartheit
Tenerenza
Tenderness



Regionale Vielfalt, traditionelle Aufzucht, geschmackvoll, handwerkliche Qualität.
Varietà regionale, allevata tradizionalmente, saporita, qualità artigianale..
Regional variety, traditionally raised, flavorful, artisanal quality.

Fleischgerichte, die das Warten wert sind Piatti di carne da gustare Meat dishes worth the wait

Crystal Magic Fillet Giant's Tomahawk

Rinderfilet
Filetto di manzo
Beef fillet

29

250 gr



Erleben Sie unser geräuchertes Rinderfilet: ein hochwertiger Fleischschnitt, verstärkt durch aromatischen Rauch für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Scopri il nostro Filetto di Manzo Sommerso di Fumo: un pregiato taglio di carne, esaltato da un intrigante fumo aromatico per un'esperienza culinaria indimenticabile.

Experience our Smoked Beef Tenderloin: a premium cut of meat enhanced by aromatic smoke, creating an unforgettable culinary experience.



Erleben Sie die Kraft des Giant's Tomahawk: ein monumentaler Rindfleischschnitt, inspiriert von den legendären irischen Riesen. Mit unglaublich zartem und geschmackvollem Fleisch bietet dieses Gericht eine Portion, die eines Riesen würdig.

Assapora la potenza del Giant's Tomahawk: un taglio di manzo monumentale, ispirato ai leggendari giganti irlandesi. Con una carne incredibilmente tenera e saporita, questo piatto offre una porzione degna di un gigante.

Savor the power of the Giant's Tomahawk: a monumental cut of beef inspired by the legendary Irish giants. With incredibly tender and flavorful meat, this dish offers a portion fit for a giant.



9.5 / 100 gr

* Der Rabatt gilt nur beim Kauf des Tomahawk.
* Lo sconto è valido solo con l'acquisto del Tomahawk.
* The discount is valid only with the purchase of the Tomahawk.

48

-18%!

59



Pinot Noir Riserva

Körper Corposità Body	Tannine Tannini Tannins	Aromatik Aromaticità Aromatics	Elegant Elegante Elegant
●●●○○	●●●○○	●●●●●	

BROTKORB: € 3,50 - CESTINO DI PANE: € 3,50 - BREAD BASKET: € 3.50

Fleischgerichte Piatti di Carne Meat dishes

Ribeye de la Pampa

Uruguayisches Ribeye
Ribeye dell'Uruguay
Uruguayan ribeye

29 /
220 gr



Genießen Sie unser uruguayisches Ribeye: hochwertiges Fleisch mit perfekter Marmorierung und saftigem Geschmack. Von den unberührten Weiden Uruguays, das außergewöhnliche Zartheit und reichen Geschmack bietet.

Assapora il nostro Ribeye dell'Uruguay: carne pregiata, con perfetta marmorizzazione e sapore succulento. Dai pascoli incontaminati dell'Uruguay, offre tenerezza straordinaria e gusto ricco.

Savor our Uruguayan Ribeye: premium beef with perfect marbling and succulent flavor. From Uruguay's pristine pastures, it offers extraordinary tenderness and rich taste.



Cabernet Sauvignon



5.2



31



0.25
11.5



0.5
21



Körper
Corposità
Body



Tannine
Tannini
Tannins



Aromatik
Aromaticità
Aromatics



Strukturiert
Strutturato
Structured

Hof Tagliata

Tagliata del Maso
Farmhouse Tagliata

26 /
230 gr



Südtiroler Rindfleisch-Tagliata auf einem Rucolabett, garniert mit Grana-Splittern und Balsamico-Reduktion.

Tagliata di manzo altoatesino su letto di rucola, scaglie di Grana e riduzione di aceto balsamico.

South Tyrolean beef tagliata on a bed of arugula, topped with Grana shavings and balsamic reduction.



BROTKORB: € 3,50 - CESTINO DI PANE: € 3,50 - BREAD BASKET: € 3.50

Beilagen Contorni Side dishes

Gegrilltes Gemüse
Verdure alla griglia
Grilled vegetables

7.5



Frittierte Süßkartoffeln
Patate dolci fritte
Fried sweet potatoes

6.5



Crispers Pommes
Patatine Crispers fritte
Fried Crispers chips

5.5



Gebackene Frühkartoffeln
Patate novelle al forno
Baked «novelle» potatoes

6.5



Gemischter salat (klein)
Insalata mista (piccola)
Mixed salad (small)

7



Pommes
Patate fritte
Fries

5



Burgers

Hell's Bells



16

Speck • Spiegelei • Rauke •
Tomate • rote Zwiebel •
Chili Soße • Cheddar • Rindfleisch
Speck • uovo all'occhio di bue •
rucola • pomodoro • cipolla rossa •
salsa piccante • cheddar • carne di
manzo

*Speck • egg • arugola • tomato • red
onion • chili sauce • cheddar • beef
meat*



BBQ Absolut

15.5

BBQ Soße • Tomate • Salat •
Speck • Cheddar • Zwiebel •
Rindfleisch

Salsa BBQ • pomodoro • insalata •
Speck • cheddar • cipolla •
carne di manzo

*BBQ sauce • tomato • salad • Speck
• cheddar • onion • beef meat*



Italian Dream

18

Parma Rohschinken • Parmesan
Crouton • Burrata • Tomate •
Rauke • 1000 Island Soße •
Rindfleisch

Crudo di Parma • crostino al
parmigiano • burrata • pomodoro
• rucola • salsa 1000 Island •
carne di manzo

*Crudo di Parma (ham) •
«Parmigiano» cheese crouton •
burrata • tomato • arugola •
1000 Island sauce • beef meat*



Whiskey in the Jar

18

Bacon Jam Sauce • Jack Daniels •
Cheddar • Rauke • karamellisierte
Zwiebel • Tomate • Speck •
Rindfleisch

Salsa bacon jam • Jack Daniels •
cheddar • rucola • cipolla caramellata
• pomodoro • Speck • carne di manzo

*Bacon jam sauce • Jack Daniels •
cheddar • arugula • caramelized onion •
tomato • Speck • beef meat*



Extra Käse
formaggio extra
extra cheese +1.5



Extra Speck
Speck extra
extra Speck +2



Doppelt Fleisch
Doppia carne
Double meat +5

GEDECK OHNE VERZEHR: € 3 - COPERTO SENZA CONSUMAZIONE: € 3 - COVER CHARGE WITHOUT CONSUMPTION: € 3

Vegan Burger

18

Hausgemaachte vegane Soße •
gegrilltes Gemüse • Veggie-Burger
• Tomate • Salat

Salsa vegana fatta in casa • verdure
grigliate • hamburger vegano •
pomodoro • insalata

*Homemade vegan sauce • grilled
vegetables • vegan patty • tomato •
salad*



Pommes oder Crispers inklusive
Patatine o Crispers include
Fries or Crispers included



Begleiter Accompagnamenti Accompaniment

17



Frittierte Auswahl: Onion Rings,
Nuggets, Mozzarella Stick und
Pommes.

Selezione di fritti: Onion Rings,
Nuggets, Mozzarella Sticks e
Patatine fritte

Fried Selection: Onion Rings,
Nuggets, Mozzarella Sticks and
Fries.

Probieren Sie auch unsere knusprigen Garneln!
Prova anche i nostri gamberi fritti!
Add our Chruncy Shrimps to your selection!
6 pcs: 7.5 10 pcs: 11.50 20 pcs: 20



Leichtigkeit Leggerezza Lightness

Goldene Wianer

22

Kalbswienerschnitzel mit Bratkartoffeln
Milanese di vitello con patate arrosto
Veal Wiener Schnitzel with roasted potatoes



Großer gemischter Salat mit Thunfisch

Frischer gemischter Salat mit einer Portion Thunfisch ideal für leichte Mahlzeiten.

Insalata mista fresca con una porzione di tonno, ideale per un pasto leggero.

Fresh mixed salad with a portion of tuna, perfect for a light meal.



14

Smoky Salmon Bowl

19.9

Gemischter Reis • Avocado •
Geräucherter Lachs • Heidelbeeren •
Rotkohl • Gurken • Sesam Samen
Riso misto • avocado • salmone
affumicato • mirtili • cappuccio
rosso • cetrioli • semi di sesamo
*Mixed rice • avocado • smoked salmon
• blueberries • red cabbage •
cucumber • sesame seeds*



Chicken Flora Bowl

16.5

Gemischter Reis •
Kichererbsen • Avocado •
Wildkräutersalat • gegrilltes
Hähnchen • Paprika • Rotkohl •
rote Zwiebel • Sesam Samen

Riso misto • ceci • avocado •
insalata di erbe selvatiche • pollo
grigliato • peperoni • cavolo rosso
• cipolla rossa • semi di sesamo

*Mixed rice • chickpeas • wild herb
salad • grilled chicken • peppers •
red cabbage • red onion • sesame
seeds*



Nachspeisen Dessert Desserts

Eruzione di Pistacchio

9.9

Das Herz des Törtchens besteht aus warmer Pistaziencreme und wird mit einer köstlichen Vanillesoße serviert.

Il cuore del tortino è fatto di crema al pistacchio calda ed è servito con una deliziosa salsa alla vaniglia.

The center of the cake is warm pistachio cream and it is served with a delicious vanilla sauce.



Schoko-Waffeln

11.5

Knusprige Waffeln, serviert mit reichhaltiger Schokosoße.

Croccanti cialde, accompagnate da una ricca salsa al cioccolato.

Crispy waffles, served with rich chocolate sauce.



Chocolate Dream

7.9

Schokotörtchen mit Vanillesoße

Tortino al cioccolato con salsa alla vaniglia

Chocolate cake with vanilla sauce



Nutelpizza

9

Weiche Focaccia mit Nutella, Haselnusskrokant und Puderzucker.

Soffice focaccia con nutella, granello di nocciola e zucchero a velo.

Soft focaccia with Nutella, hazelnut crumble, and powdered sugar.



Apple Doubloons

8.5

Panierte Apfelküchlein mit Eis & Vanillesoße

Frittelle di mela impanate con gelato e salsa alla vaniglia

Breaded Apple Fritters with ice cream & vanilla sauce



Tiramisù

6.5

Frisch zubereitet, verfügbar bis den Vorrat reicht.

Prodotto fresco, disponibile fino ad esaurimento scorte.

Freshly made, available while supplies last.

